HITACHI
Inspire the Next

取扱説明書

保証書付き（保証書は裏表紙に付いています。）
クッキングブック・カンタンご使用ガイド別添付

日立 圧力IH ジャー炊飯器 家庭用

型式 **RZ-GV100J**（圧力蒸気ユニット付 1.0Lタイプ）
型式 **RZ-GV180J**（圧力蒸気ユニット付 1.8Lタイプ）
型式 **RZ-GX100J**（1.0Lタイプ）
型式 **RZ-GX180J**（1.8Lタイプ）

このたびは日立 圧力IH ジャー炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
この説明書では、RZ-GV100Jを例に説明をしています。
RZ-GX100J、RZ-GX180Jには、圧力蒸気ユニット（水タンク）が付いていません。
お読みになったあとは、クッキングブック・カンタンご使用ガイドとともに大切に保存し、必要なときにお読みください。

「安全上のご注意」→ P.6～9 をお読みいただき、正しくお使いください。

RZ-GV100J形

この 圧力IH ジャー炊飯器の特長

打込み鉄釜

●磁石が強く付く鉄は、ＩＨ方式には最適の素材で、効率よく発熱します。また新開発の製法（鉄打込み製法）により、蓄熱性、断熱性をあわせ持つ内がまです。

圧力を使い分け、炊きかたいろいろ

●お米の種類・お好みに合わせて炊きかたが選べます。

●硬さの違う様々な雑穀をブレンドした五穀米も、お好みの硬さに炊き分けます。

●玄米や玄米がゆ、雑炊などヘルシーなメニューも炊けます。

●煮込みや、ケーキなど炊飯以外のバラエティーな調理が楽しめます。

圧力炊飯

●最大1.3気圧の圧力で水と熱（沸騰温度約107℃）をお米の芯まですばやく浸透させ、ねばりと甘みを引き出します。

全周大火力IH&上下切替式ワイドインバーター

●内がま底面と側面に配置したＩＨ（合計1400W）と、側面上部ＩＨ（800W）を、2つのインバーターで切り替えながら、ごはんを包み込むように加熱、ワイドインバーターが弱火から強火まで上手に火加減します。

圧力スチーム（RZ-GVタイプのみ）

圧力蒸気（スチーム）ユニット（水タンク）から発生する圧力スチーム（最高140℃の高温スチーム）を使って

●炊飯時は、高温で蒸らして、ごはんの甘みを引き出します。

●保温時は、適度に加湿して、ごはんの乾燥を抑えます。

●再加熱時は、潤いを与えながら保温のごはんを温めます。

※RZ-GXタイプは、調圧弁を閉じてため込んだ蒸気を使って蒸らし･再加熱を行います。

「圧力炊飯」方式だから

炊飯･調理中に勢いよく蒸気が出ます

●蒸気を閉じ込めて、圧力をかけるため、圧力を抜くときに勢いよく蒸気が出ます。炊飯・調理中は蒸気口に手や顔を近づけないでください。

●壁や家具に蒸気が当たらないように設置してください。

水加減は水位目盛を守って

●水位目盛より多めに水加減すると、圧力を抜くときに、ふきこぼれる場合があります。
水位目盛を守ってください。

炊飯･調理中にふたを開けない

●炊飯・調理中にふたを開けないでください。
（やけどの恐れ）

ふたの操作は確実に

●炊飯前後、ふたを閉めるのに重く感じることがあります。
ゆっくりカチッと音がするまで確実に閉めてください。

●炊飯後、ふたが開くのに少し時間がかかることがあります。

圧力がまと同じPSマークとSGマークを取得しています

PSマーク
経済産業省が定めた圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

SGマーク
製品安全協会が定めた圧力がまの基準に適合したことを示し、万一の製品の欠陥による人身事故の危害防止とその救済の補償をする表示マークです。

お願い この製品は、市販の圧力なべのようにいろいろな調理はできません。取扱説明書・クッキングブックに記載の炊飯および調理メニュー以外の用途に使わないでください。
また市販の本などで紹介されている炊飯器を使った調理はしないでください。

もくじ

各部のなまえ・付属品・操作部・表示窓

本体

付属品

■ → P.○○ の数字は主な説明のあるページです。

操作部

図は説明のために全ての表示が点灯した状態です

凸マーク

炊飯ボタンに「○」、切ボタンに「▭」の凸部をつけて目の不自由な方に配慮してあります。

表示窓

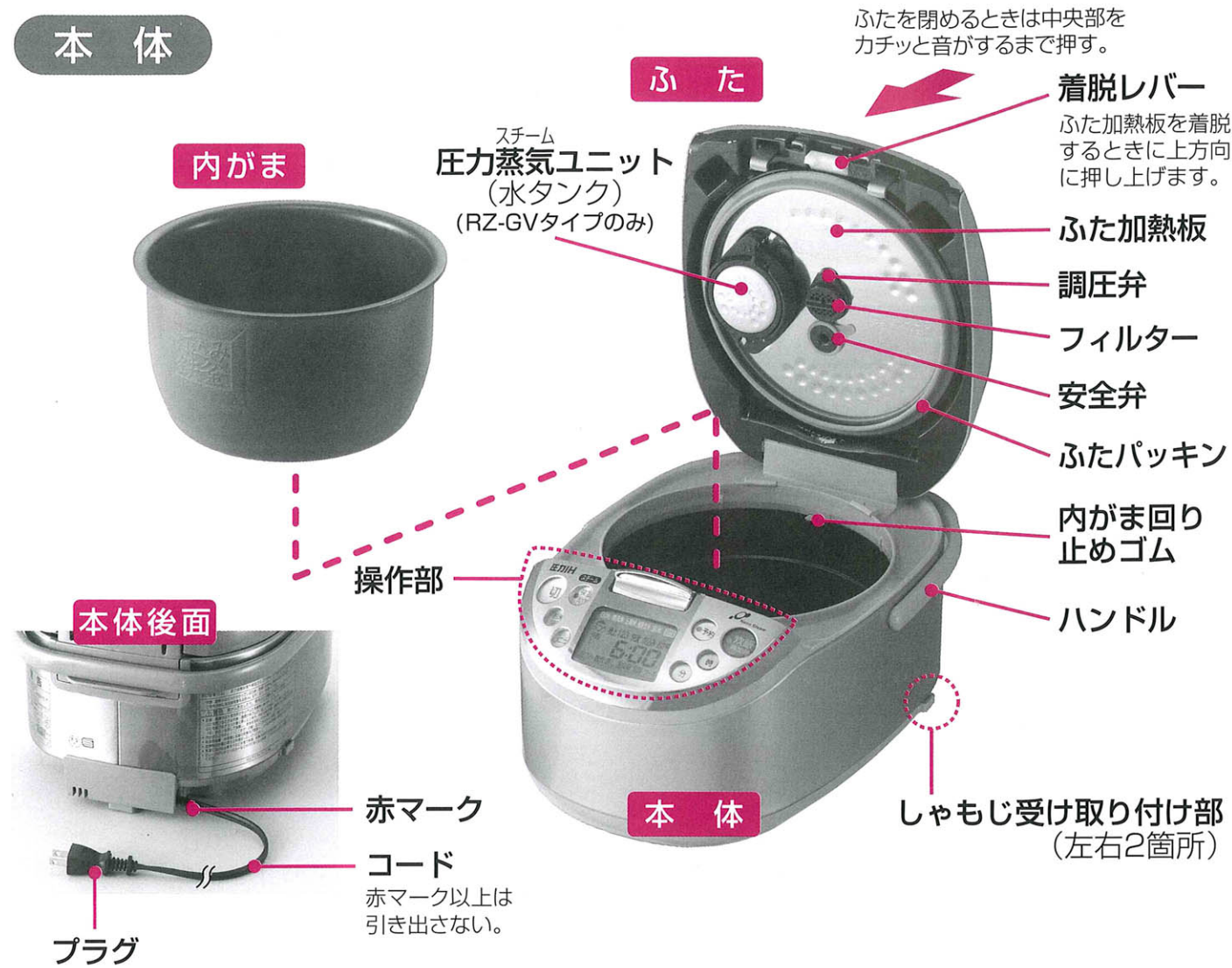
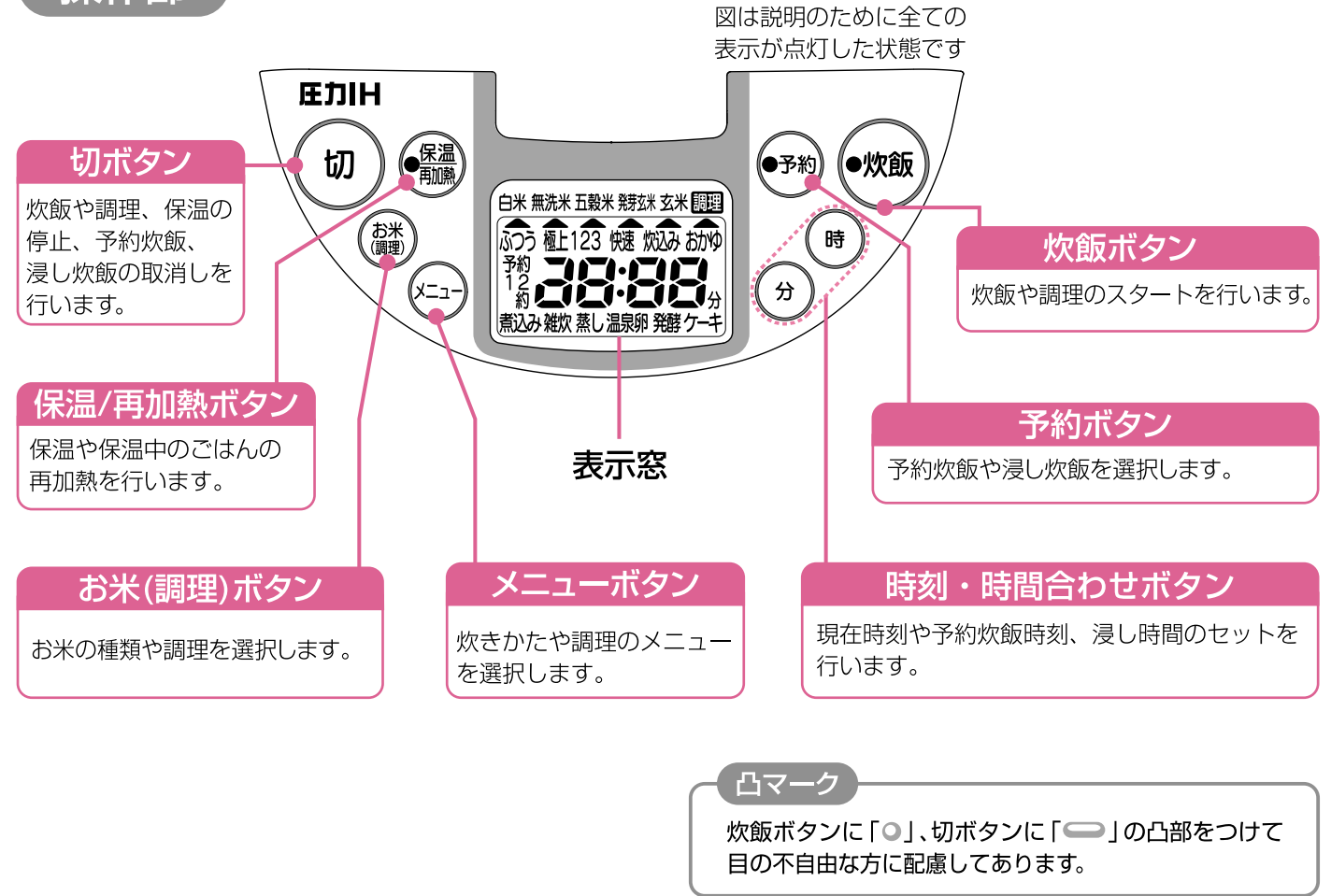
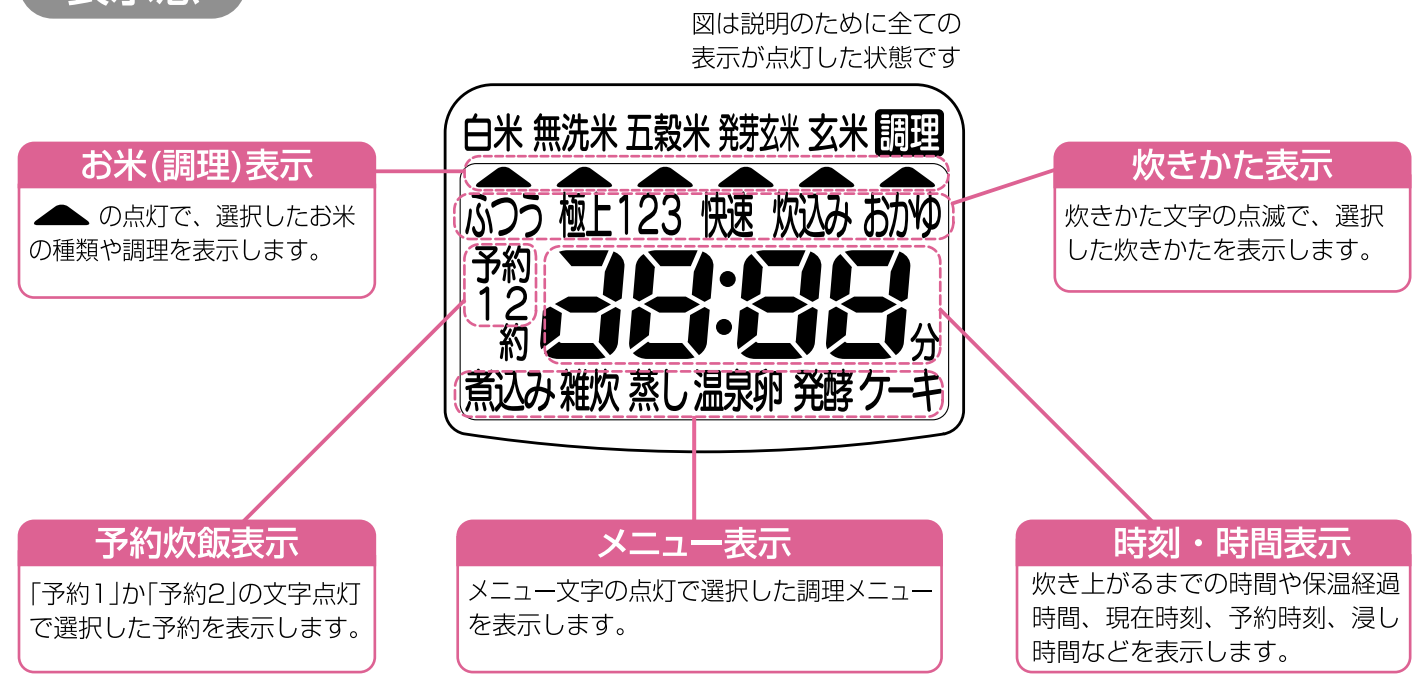
図は説明のために全ての表示が点灯した状態です

お米（調理）表示
▲ の点灯で、選択したお米の種類や調理を表示します。

炊きかた表示
炊きかた文字の点滅で、選択した炊きかたを表示します。

予約炊飯表示
「予約1」か「予約2」の文字点灯で選択した予約を表示します。

メニュー表示
メニュー文字の点灯で選択した調理メニューを表示します。

時刻・時間表示
炊き上がるまでの時間や保温経過時間、現在時刻、予約時刻、浸し時間などを表示します。

安全上のご注意

この炊飯器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注記事項は
表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。

この表示の欄は「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

絵表示の例

「警告や注意を促す」内容のものです。

してはいけない「禁止」の内容です。

実行しなければならない「指示」内容のものです。

⚠警告

感電・ショート・発火・火災を防ぐために

●定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使用する

●プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

●プラグの刃や刃の取り付け部分にほこりが付着している場合はよく拭く

分解禁止

●改造はしない
修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない

ぬれ手禁止

●ぬれた手でプラグの抜き差しはしない

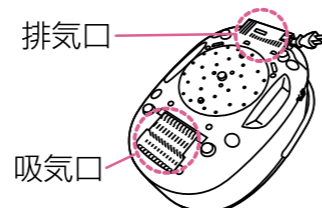
水ぬれ禁止

●本体やコードを水につけたり、水をかけたりしない
本体を水のあるところに置かない

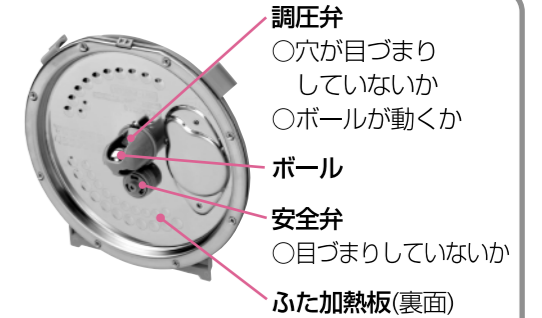
●コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

●コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみこんだりしない

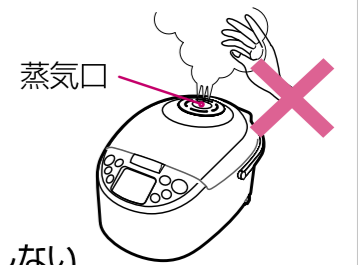
●吸気口･排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない

●子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

⚠警告

やけどを防ぐために（炊飯中は圧力がかかるため取扱いを誤ると危険です）

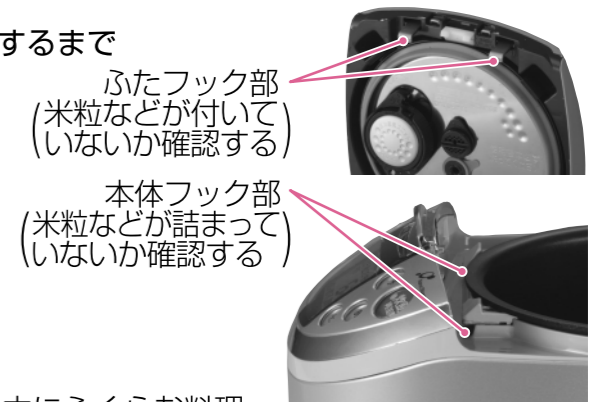
●炊飯･調理の前にふた加熱板をはずして調圧弁と安全弁にごはんなどの異物がついていないことを確認する
また、フィルターを忘れずに取り付ける

高温の蒸気が勢いよく出てやけどの恐れ

●蒸気口に手や顔を近づけない
炊飯・調理中は高温の蒸気が勢いよく出ます。特に乳幼児に触れさせないように注意してください。

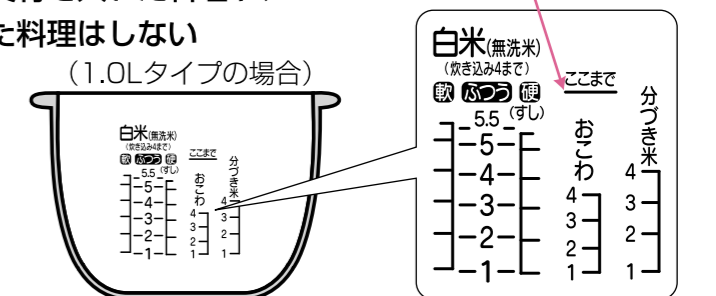
●炊飯･調理中はふたを開けたり、本体を揺らしたり、持ち運びしたりしない

食材がとび出したり､湯がふき出したり､突然ふたが開いてやけどの恐れ

●ふたは前方の中央部を押して「カチッ」と音がするまで確実に閉める

●フック部に米粒などがつまったときは、ようじなどでかき出す

●取扱説明書・クッキングブックに記載の炊飯および調理メニュー以外の用途には使わない
次のような料理には使わない
- ねりもの（はんぺんなど）や豆類などの加熱中にふくらむ料理
- 急激にあわの出る「重そう」などを使う料理
- 多量の油を入れる料理
- 「カレー」や「シチュー」のルーなど、のり状になる料理
- ジャムなど泡立つ料理

●青菜など薄皮状のものが浮きやすい具材を入れた料理や、クッキングシートなどの落し蓋をした料理はしない
七草がゆなど青菜を入れるときは最初から入れず、ゆでた青菜を炊き上がった後で入れてください。

●内がまの「ここまで」の線以上に水を入れない

この線以上に水を入れない
（1.0Lタイプの場合）
白米(無洗米) ここまで おこわ 分づき米

⚠注意

こんなところで使わない

●水のかかるところや、火気の近く
（感電・漏電・火災の原因）

●不安定な場所や、熱に弱い敷物の上
（けが・火災の原因）

●吸気口・排気口をふさぐような敷物の上、アルミ箔の上
（過熱・やけどの原因）

●壁や家具の近くまた、キッチン用収納棚を使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
（結露で、壁や家具の変色・変形の原因）

●ふたが完全に開かない場所
（ふた加熱板に触れたり、熱いしずくが垂れて、やけどの原因）

プラグの取り扱い

●使用時以外はプラグをコンセントから抜く
（絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因）

●プラグを抜くときや、巻き取るときはコードを持たずにプラグを持つ
（けが・火災の原因）

やけどを防ぐために

●お手入れは本体が冷めてから行う

●ふた加熱板は冷めてからはずす

●水タンクは冷めてからはずす
（熱湯がこぼれる恐れ）（RZ-GVタイプのみ）

●ふたを完全に開けてからごはんをよそう
（ふたから熱いしずくがたれる恐れ）

●使用中や使用直後は、内がま、ふた加熱板、水タンクや蒸気口キャップなどの高温部に触れない

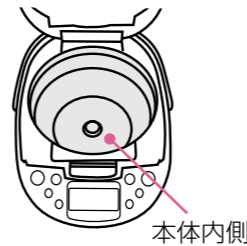
●本体を持ち運ぶときはフックボタンに触れない（ふたが開く恐れ）

●炊飯中はハンドルを立てない
（ハンドルが蒸気で高温になる恐れ）

事故をさけるために

●専用の内がま以外は使用しない
（過熱・異常動作の原因）

●本体内側に金属性の小物やアルミ箔などが入ったまま使わない
（過熱·火災の原因）

●内がまを床に落としたり、流し台に強くぶつけて、内がま外側の「打込み鉄」が剥離した場合は使用しない
（過熱により内がまに接する部分のプラスチックが溶けて、臭いを生じたり、火災の原因）

⚠注意

事故をさけるために

●心臓用のペースメーカーをご使用の場合は、本製品の使用にあたって、医師とよくご相談ください
（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため）

●磁気に弱いものを近づけない
（キャッシュカード・自動改札用定期券など磁気の記憶が消える恐れ）

お願い

故障や誤動作を防ぐために

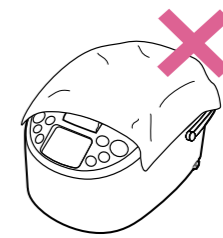
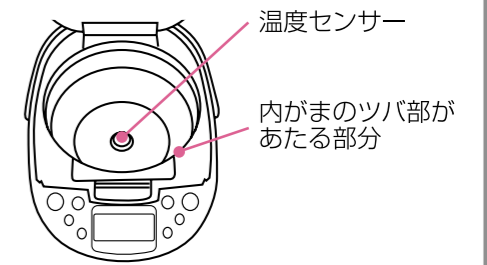
●空炊きはしない（過熱の原因）

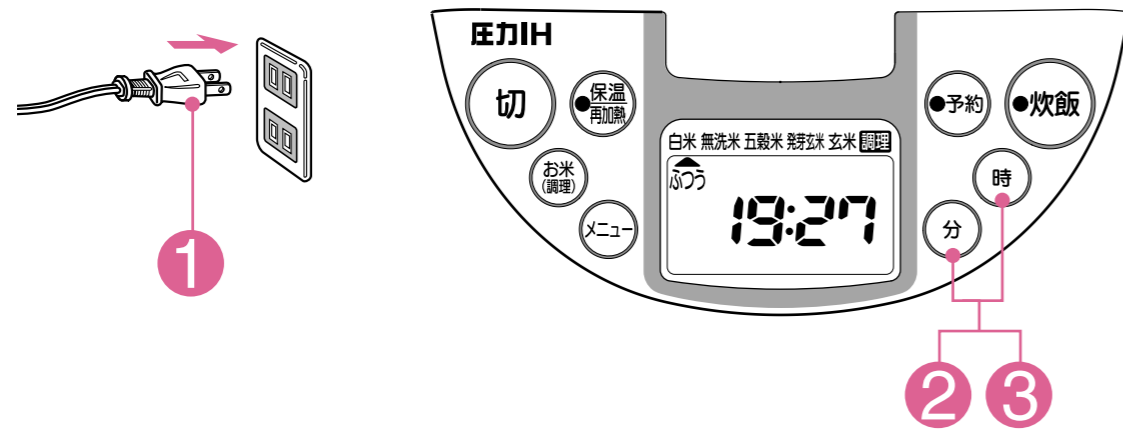
●異物がついたまま使わない
特に右図の部分はきれいにする
（故障やうまく炊けない原因）

●内がまを、直火にかけたり電子レンジで加熱したり、電磁調理器などに使用しない
（変形したり、フッ素被膜が剥がれる原因）

●ふきん・タオルなどで、ふたを覆った状態で使わない
（変色・変形・故障の原因）

●テレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話の近くで使わない
（雑音や画面のちらつきの原因）

●本体を落としたり、破損したときは使用を中止し、お買い上げの販売店に修理・点検を依頼してください

現在時刻の合わせかた

●時計はプラグを抜いても動作、表示します。
●室温により1ヶ月に約2分程ずれることがあります。ずれているときは、以下の手順で現在時刻に合わせてください。

例）現在20:30で、表示が19:27のとき(お米の種類･炊きかたの表示は一例です。)

1 プラグを差し込む

2 時 または 分 を約0.5秒間押す

ピッと鳴って時刻表示が点滅します。

●炊飯中、保温中、予約中、再加熱中は時刻合わせができません。

時刻合わせができないとき
(「時」または「分」を0.5秒間押しても時刻表示が点滅しないとき)は、「早送り機能」が停止に設定されています。設定を解除してください。→ P.11

3 時 および 分 を押し、時刻を合わせる

●ボタンを押し続けると、早送りになります。
●時計は24時間表示です。夜中の12時は0:00に、昼の12時は12:00に合わせてください。

4 時刻を合わせた後、5秒間待つ

ピッと鳴って時刻表示の点滅が点灯に変わったら、時刻合わせ完了。

メロディー音の切り替えかた

●炊飯開始と炊き上がりをメロディーでお知らせします。
●次の方法でメロディー(標準)とメロディー(低音)及びブザーを切り替えられます。(工場出荷時はメロディー(標準)です。)

1 保温/再加熱 を押す

2 予約 を5秒間押し続ける

好みの音が鳴るまで繰り返す。
鳴った音に切り替え完了

3 切 を押す

時刻合わせの「早送り機能」の停止について

●現在時刻や予約時刻合わせは、早送りしない操作方法(「時」「分」ボタンを押すごとに時間表示が1つずつ繰り上がる操作方法)に切り替えることができます。これは目の不自由な方に使いやすい機能です。
●内がまをセットした状態で切り替え操作をしてください。

「早送り機能」停止方法（元に戻すとき(解除するとき)も同じ方法）

手順	操作	説明
1	プラグを差し込む	
2	保温/再加熱 を押す	●ピッと鳴って「保温」ランプが点灯します。
3	お米(調理) を10秒間押し続ける	●ブザーが短く8回鳴って「早送り機能」停止になります。 ●「早送り機能」に戻すときは、ブザーが長く鳴ります。
4	切 を押す	●低い音でピッと鳴って「保温」ランプが消灯します。

●「早送り機能」を停止に切り替えると、各種設定が以下の工場出荷時の状態に戻ります。
• お米(調理)選択：白米
• メニュー選択：ふつう
•「予約1」6:00、「予約2」18:00
•「浸し」30分
•「調理」10分

「早送り機能」停止中での現在時刻の合わせかた

手順	操作	説明
1	プラグを差し込む	
2	時 または 分 をピッと鳴るまで約5秒間押し続ける	●時刻表示が点滅します。
3	時 または 分 を押し、時刻を合わせる	●「時」「分」ボタンを押すごとに、「時」は1時間単位、「分」は1分単位で繰り上がります。 ●時刻合わせ中に、「保温/再加熱」ボタンを0.5秒間押すと、ブザーがピピッと鳴って、12:00（正午）になります。 ●予約時刻･浸し時間を変えるときにも早送りしません。
4	お米(調理) を押す	●ピッと鳴って時刻表示の点滅が点灯に変わったら、時刻合わせ完了。

炊飯の準備（おいしく炊くポイントとお願い）

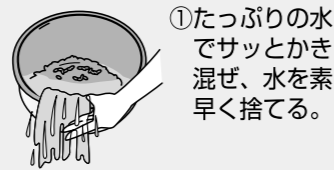
1 付属の計量カップでお米をはかる

●お米は、付属の計量カップで正しく計ってください。
白米と無洗米で計量カップを使い分けます。
市販の計量米びつは、付属の計量カップの量と異なる場合があります。

白米用計量カップ
すりきり1杯：約180mL(約1合)

無洗米用計量カップ(グリーン)
すりきり1杯：約170mL(約1合)

2 お米を研ぐ

●無洗米は底からかき混ぜ、お米と水をなじませてください。にごる場合はすすいでください。
（にごりは、うまく炊けない原因になることがあります。）

①たっぷりの水でサッとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

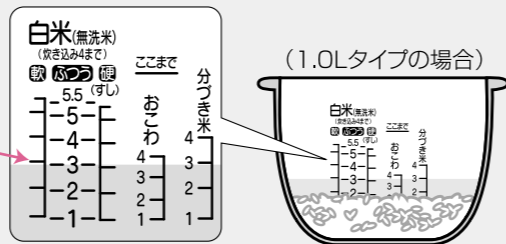
②「研ぐ→すすぐ」を水がきれいになるまでくり返す。

●お米は最初の水をいち早く吸収します。ヌカの臭いが付かないよう最初の水は素早く捨てます。
●研いだ後は、水がきれいになるまでよくすすぎましょう。
（おこげが出来たり、ヌカ臭くなる原因）

お願い ●泡立て器などを使わないでください。（フッ素被膜がはがれる原因）

3 炊きかたに合った水位目盛で水加減をする

例）白米 で3カップのお米を炊くとき

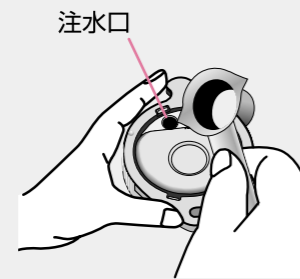
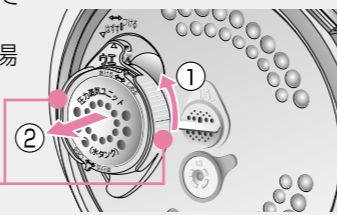
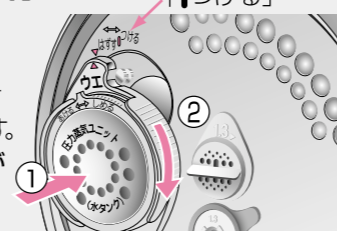
「軟」の水位目盛以上に水を入れない

お願い ●お米は平らにならし、水平なところで水加減してください。
●お湯は使わないでください。（ベタつきの原因）
●アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんが黄変したり、ベタついたりする場合があります。

4 内がまを本体にセットする

お願い ●内がまのまわり、底の水気や異物をふき取ってください。

5 水タンクに水を入れ、ふた加熱板に取り付ける

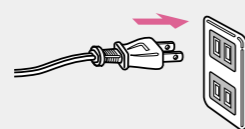
(RZ-GVタイプのみ)

水タンクに、付属の圧力蒸気ユニット用計量カップ1杯(約10mL)の水を入れ、ふた加熱板に取り付けます。

■水タンクのはずしかた
水タンクを左に回して手前に引く。
(炊飯･保温直後は熱湯が入っているので冷めてからはずす)
外すときは外側のここを持つ

■水タンクの取り付けかた
水タンクの「ウエ▲」マークをふた加熱板の▼に合わせ、「❙つける」位置まで右に回す。
(逆さに付けると水がこぼれます)

●水タンクに水を入れて炊くことをおすすめするメニュー →P.15、19
●水タンクを付けなくても炊飯・保温はできます。
（圧力スチームによる加湿効果が得られなくなります。）

お願い ●水がこぼれる恐れがありますので付属の圧力蒸気ユニット用計量カップ2杯分以上入れないでください。
●水タンクを使わないで炊飯する場合や、長時間使用しない場合は、水タンクをふた加熱板から外してください。
(水分が残っていると、ふた加熱板に錆(サビ)が発生することがあります。)

6 ふたを閉める

お願い ●圧力式は密閉度が高いため、ふたを閉めるのに重く感じることがあります。
「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。
(ふた加熱板を付けないとふたが閉まりません。)

7 プラグを差し込む

■プラグを差し込むと、現在選択されている炊きかたの設定と現在時刻を表示します。

お願い ●プラグを差し込むときカチッと音がしたり、火花がでる場合がありますが、インバーター回路に充電するためで故障ではありません。

準備を終えたら、ごはんの炊きかたを選ぶ

●すぐに炊く場合 →P.14、15
●予約して炊く場合 →P.16
●浸してから炊く場合 →P.17
●いろいろなごはんを炊く場合 →P.18、19

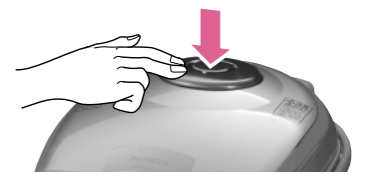
標準水量

お米の量		標準水量	
カップ数	白米(無洗米)の質量	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
1カップ	150g	270g	280g
2カップ	300g	430g	480g
3カップ	450g	600g	660g
4カップ	600g	795g	870g
5カップ	750g	975g	1,080g
5.5カップ	825g	1,075g	—
6カップ	900g	—	1,260g
7カップ	1,050g	—	1,450g
8カップ	1,200g	—	1,660g
9カップ	1,350g	—	1,870g
10カップ	1,500g	—	2,090g

※炊飯するお米の量に対する標準水量(質量)です。
(洗米の際に付着する水の質量も含みます。)

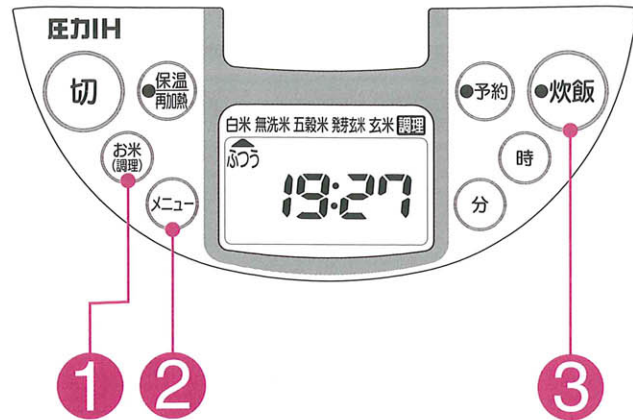
ごはんの炊きかた

⚠警告

●**蒸気口キャップを必ずつける**
(ふきこぼれや、蒸気が勢いよく出てやけどの恐れ)

●**炊飯の前にフィルターを取り付ける**
また、フィルター・調圧弁・安全弁にごはんなどの異物が付いていないことを確認する
(湯がふき出したり突然ふたが開いてやけどの恐れ)

●**ふたは「カチッ」と音がするまでゆっくり確実に閉める**

ごはんを炊く

白米／無洗米
「ふつう」「極上1」「極上2」「極上3」「快速」

⚠警告

圧力炊飯中はふたを開けない
圧力がかかっているため無理に開けるのは危険です。
やむを得ず開けるときは「切」ボタンを押して炊飯を中止し、圧力が抜けるのを待って(約20秒)から開けてください。
- 蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
- 蒸気が出ないことを確認し、ふたを開けてください。
- 炊飯を続ける場合は、お米・メニューの選択を確認し、「炊飯」ボタンを押してください。炊飯を中止した状態によってはうまく炊き上がらないことがあります。

●白米は白米用計量カップ、無洗米は無洗米用計量カップ(グリーン)でお米を計ってください。

1 お米(調理)を押し、炊飯するお米の種類に ▲ を合わせる

「お米(調理)」ボタンを押すごとに「白米」→「無洗米」→「五穀米」→「発芽玄米」→「玄米」→「調理」→(「白米」に戻る)の順に切り替わります。

「ふつう」「極上1」「極上2」「極上3」「快速」のときは、おおよその炊き上がるまでの時間を表示します。

2 メニューを押し、希望の炊きかたを選択する

「メニュー」ボタンを押すごとに「ふつう」→「極上1」→「極上2」→「極上3」→「快速」→「炊込み」→「おかゆ」→(「ふつう」に戻る)の順に点滅が切り替わります。点滅が選択している炊きかたです。

白米 無洗米 五穀米 発芽玄米 玄米 調理
ふつう 極上123 快速 炊込み おかゆ
点滅
約 70分

例：RZ-GV100Jで白米・極上2を選択

3 炊飯を押す

「炊飯」ランプが点灯し、メロディー(ブザー)が鳴って炊飯が始まります。

↓

表示が約3秒回転します。

選択した炊きかた以外は消灯します。

↓

炊き上がるまでの時間に変わります。

白米 無洗米 五穀米 発芽玄米 玄米 調理
極上 2
約 70分

炊き上がるとメロディー(ブザー)が鳴り保温になります。

「保温/再加熱」ランプが点灯します。

保温の経過時間を0時間～24時間まで1時間単位で表示します。(25時間後に現在時刻表示になります。)

白米 無洗米 五穀米 発芽玄米 玄米 調理
極上 2
0h

時間を「h」で表します。

4 炊き上がったらごはんをほぐす

保温を止めるときは、切を押し、プラグを抜く

お米(調理)とメニューの選択のしかた

選択項目 お米(調理)	メニュー	炊きかたの特長	炊飯できる量 1.0Lタイプ	1.8Lタイプ	使用する水位目盛	水タンクの使用 RZ-GVタイプのみ	炊飯時間の目安
白米 無洗米	ふつう	あまり時間をかけずに炊く、ふつうの炊きかたです。時間の気にならないときは、極上のメニューをおすすめします。	1～5.5カップ	1～10カップ	白米(無洗米)	使用	40～75分
	極上1	適度なねばりで炊きます。標準的なお米におすすめします。銘柄例：**こしひかり、ささにしき、あきたこまち、はえぬき** など					80～110分
	極上2	ねばりを抑えて炊きます。圧力をかけて炊くとねばりが出すぎる種類のお米におすすめします。銘柄例：**ミルキークィーン** など					60～90分
	極上3	ねばりを出すように炊きます。ねばりが少なめな種類のお米におすすめします。銘柄例：**きらら397、ほしのゆめ** など					80～110分
	快速	ふつうより短時間で炊きます。このため、ごはんが少し硬めになったり、食味が落ちることがあります。		1～10カップ 無洗米は7カップまで			19～50分

●「極上1・2・3」は、時間をかけてお米のねばり・甘みを引き出す炊きかたです。銘柄とお好みで選択してください。
●新米を炊くときは、「硬」の水位目盛で水加減してください。水分の多い新米を、ベタつきを抑えて炊き上げます。
※炊飯時間の目安は、電圧100V・室温20℃・水温18℃・水加減は「ふつう」の水位目盛での目安です。
※炊飯時間は、電圧・室温・水加減・お米の種類などにより変わります。

●「おおよその炊き上がるまでの時間」とは、1.0Lタイプで3カップ、1.8Lタイプでは6カップのお米を炊いたときの目安の時間です。

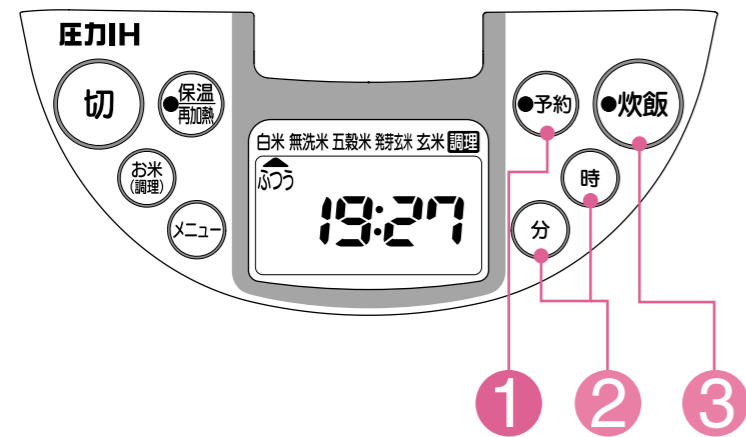
●前回設定したメニューを炊飯器が記憶しています。(お米の種類ごとに記憶)
ただし、「快速」「炊込み」「おかゆ」は「ふつう」の炊きかたに戻ります。

●炊き上がるまでの時間は前回までの炊飯時間や水の温度などを参考に、炊飯器 が計算する目安の時間です。
●本体が温かいと炊き上がるまでの時間表示が出ない場合があります。
●炊き上がるまでの時間表示が炊飯の途中で一度に進んだり、止まることがあります。これはおいしく炊くための調整です。
●「炊込み」と「おかゆ」のときの炊き上がるまでの時間表示は、炊き上がる数分前から出ます。それまでは現在時刻を表示します。

●おいしく保温するポイント →P.21

●圧力式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがありますが、異常ではありません。
●炊き上がったごはんの中央部が、やや くぼんだり、内がまに触れている部分がやわらかくなることがあります。これはIH加熱により内がま自体が発熱し、ごはんをつつみ込んで炊き上げるためです。
●ほぐさないと余分な蒸気を吸ってベタついたり固まることがあります。
●炊飯後、フックボタンが重く感じるときは、ふたを軽く押しながらフックボタンを操作してください。(右図参照)

フックボタンが重く感じるとき

予約炊飯をする（食べたい時刻に炊き上げるとき）

予　約

- 予約時刻は「予約1」と「予約2」の2通りセットできます。工場出荷時は「予約1」に6:00、「予約2」に18:00がセットされています。
- 予約時刻は炊き上がりの時刻です。
- 現在時刻に近接した時間の場合はすぐに炊飯が始まります。

お願い

- 「炊込み」は予約炊飯をしないでください。
- 予約は12時間以内を目安にしてください。

例)「予約1」で炊き上がり時刻を7:30に予約する場合

1 現在時刻が合っていることを確認してから
●予約 を押して「予約1」を選ぶ

「予約」ボタンを押す毎に「予約1」→「予約2」→「30分(浸し時間)」→(「予約1」に戻る)の設定ができます。
「炊飯」ランプが点滅し、予約時刻を表示します。

- お米の種類と炊きかたの設定

→P.14、15、18、19

2 時 および 分 を押して、炊き上がり時刻を設定する

時 は1時間単位で、
分 は10分単位で進みます。

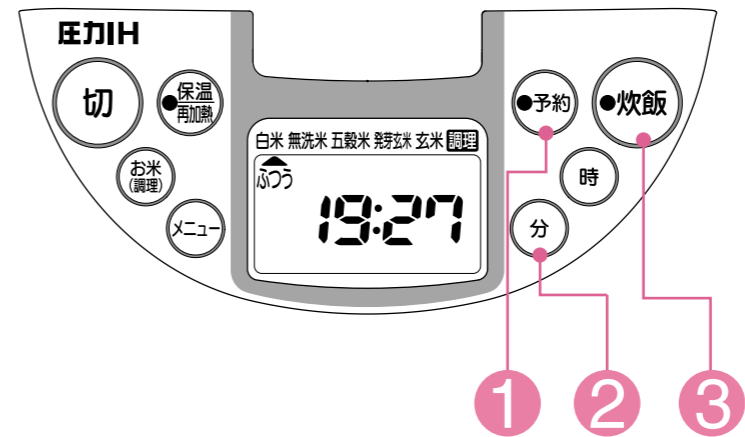
3 ●炊飯 を押し、予約炊飯を設定する

ブザーが鳴ってセット完了
「予約」ランプが点灯して、「炊飯」ランプが消灯します。

※予約炊飯の場合、炊き上がるまで予約した時刻を表示します。

- ブザー音の鳴りかた
「予約1」　ピーピー
「予約2」　ピーピピピピ

- 予約の取り消しは「切」ボタン を押してください。
- 「予約2」にセットするときも、同じ要領で行います。
- 「予約1」「予約2」にセットした時刻は、変更しない限り、記憶しています。
- 次回からは「予約」ボタンで「予約1」か「予約2」を選び「炊飯」ボタンを押すだけで設定できます。

浸し炊飯をする（お米を浸してから炊くとき）

浸　し

- 浸し中の温度を制御し、お米に水を十分吸わせてから炊き始めます。
- 浸す時間の目安は夏場30分程度、冬場60分程度をおすすめします。
- 予約炊飯との組合わせはできません。

お願い

- 具や調味料の入るものは浸し炊飯をしないでください。
（沈殿してうまく炊けません）

例) 60分浸してから炊く場合

1 ●予約 を押して浸し時間を表示させる
（浸し時間は分数が表示されます。）

「予約」ボタンを押すごとに「予約1」→「予約2」→「30分(浸し時間)」→(「予約1」に戻る)の設定ができます。
「炊飯」ランプが点滅し、浸し時間を表示します。

- お米の種類と炊きかたの設定

→P.14、15、18、19

- 浸し時間は前回セットした時間を記憶しています。

2 分 を押し、希望の浸し時間を選択する

押すごとに以下の順で、10分単位で時間がかわります。
「30分」→「40分」→「50分」→「60分」→「10分」→「20分」→(「30分」に戻る)の順に表示がかわります。

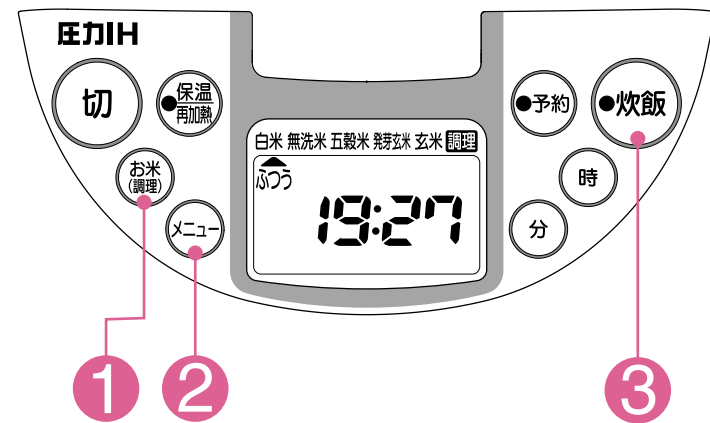
3 ●炊飯 を押し、浸し炊飯を設定する

ブザーが鳴ってセット完了
「予約」ランプが点灯して、「炊飯」ランプが消灯します。

※浸し中は炊き始めまでの時間を分単位で表示します。

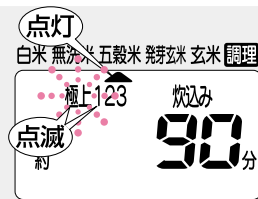
- ブザー音の鳴りかた
ピーピーピピピピ

- 浸しの時間が完了すると炊飯が始まります。
- 浸し炊飯の取り消しは「切」ボタンを押してください。

いろいろなごはんを炊く 五穀米／発芽玄米／「極上1」「極上2」「極上3」

⚠注意

メニューを確認する
水量の多い「おかゆ」を他のメニューで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

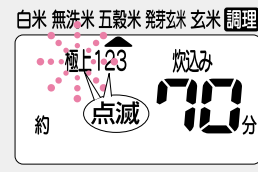
1 お米(調理)を押し、炊飯するお米の種類に ▲ を合わせる

「お米(調理)」ボタンを押すごとに
「白米」→「無洗米」→「五穀米」→「発芽玄米」→「玄米」→「調理」→(「白米」に戻る)の順に切り替わります。

おおよその炊き上がるまでの時間を表示します。
「ふつう」「炊込み」「おかゆ」は現在時刻を表示します。

2 メニューを押し、希望の炊きかたを選択する

前項で「五穀米」を選択すると「メニュー」ボタンを押すごとに「極上1」→「極上2」→「極上3」→「炊込み」→(「極上1」に戻る)の順に切り替わります。

※発芽玄米・玄米
麦ごはん・もち米 →P.19

例：RZ-GV100Jで五穀米・極上2を選択

お米の種類によって選択できる炊きかたが異なります。

3 ●炊飯 を押す

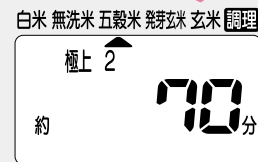
「炊飯」ランプが点灯し、メロディー(ブザー)が鳴って炊飯が始まります。

↓

表示が約3秒回転します。

選択した炊きかたが点灯し、他の炊きかたは消灯します。

↓

「極上1」「極上2」「極上3」のときは炊き上がるまでの時間に変わります。

「ふつう」「炊込み」「おかゆ」は現在時刻を表示します。

炊き上がるとメロディー(ブザー)が鳴り保温になります。

「保温/再加熱」ランプが点灯します。

保温の経過時間を表示します。

時間を「h」で表します。

4 炊き上がったらごはんをほぐす

保温を止めるときは、切を押し、プラグを抜く

五穀米の保温は、12時間までにしてください。
(12時間以内でも、苦み、におい、ベタつきが生じることがあります。)
その他のメニューの保温はしないでください。
(変質、におい、ベタつきの原因になります。内がまのフッ素被膜も傷みます。)

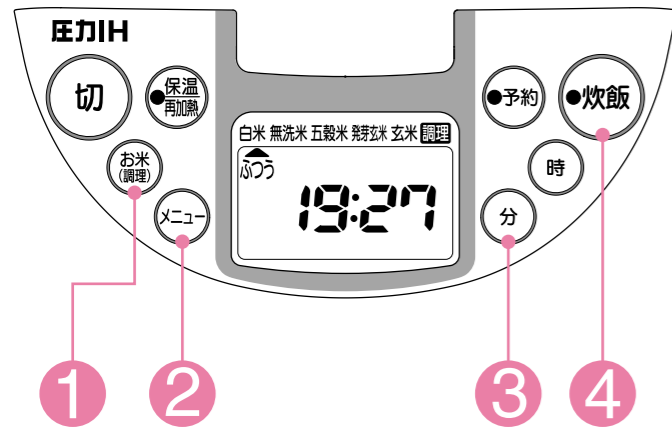
(分づき米)玄米／麦ごはん／(おこわ)もち米 「ふつう」「炊込み」「おかゆ」

お米(調理)とメニューの選択のしかた

炊くお米の種類	選択項目 お米(調理)	選択項目 メニュー	メニュー選択の目安	炊飯できる量 1.0Lタイプ	炊飯できる量 1.8Lタイプ	使用する水位目盛	水タンクの使用 RZ-GVタイプのみ	炊飯時間の目安	ご注意
五穀米	五穀米	極上1	雑穀をブレンドして炊く場合の標準の炊きかたです。	1~5.5カップ	1~10カップ	白米(無洗米)	使用	80~110分	●五穀米(雑穀米)は白米に混ぜて炊飯します。混ぜる量は2~3割程度にしてください。●雑穀の種類や配合によって硬さが異なります。最初は「極上1」でお試しいただき、お好みで「極上1·2·3」から選んでください。水に浮きやすい雑穀(アマランサスなど)がふた加熱板や調圧弁などに付く場合は「極上2」で炊飯してください。
		極上2	極上1で炊くと軟らかめに感じるとき、軟らかめに炊ける雑穀の多いときに選択します。(アマランサス·あわ·ひえ など)					60~90分	
		極上3	極上1で炊くと硬めに感じるとき、硬めに炊ける雑穀の多いときに選択します。(黒米·赤米·はとむぎ など)					90~120分	
		炊込み	五穀米や雑穀に具を入れて炊込みごはんを炊くときに選択します。	1~4カップ	2~7カップ		使用せず	80~110分	
発芽玄米	発芽玄米	ふつう	発芽玄米を炊くときに選択します。				使用	40~65分	●発芽玄米は発芽玄米1に対して白米2の割合で混ぜてください。発芽玄米のみまたは、発芽玄米の割合を増やす場合は、玄米の水位線で水加減し、お米(調理)ボタンは玄米を選択してください。
		炊込み	発芽玄米に具を入れて炊込みごはんを炊くときに選択します。				使用せず		
		おかゆ	発芽玄米でおかゆを炊くときに選択します。	0.5~1.5カップ	0.5~1.5カップ	おかゆ		80~110分	●5分がゆを炊く場合、お米の量を約半分にしてください。
玄米(分づき米)	玄　米	ふつう	玄米(分づき米)を炊くときに選択します。	1~4カップ	2~7カップ	玄米(分づき米は分づき米)	使用	60~110分	●5分がゆを炊く場合、お米の量を約半分にしてください。
		炊込み	玄米に具を入れて炊込みごはんを炊くときに選択します。			玄　米	使用せず	70~110分	
		おかゆ	玄米でおかゆを炊くときに選択します。	0.5~1カップ	0.5~1.5カップ	玄米がゆ		80~110分	
麦ごはん	白　米	炊込み	麦ごはんを炊くときに選択します。	1~4カップ	2~7カップ	分づき米	使用せず	45~75分	
もち米(おこわ)	白　米	炊込み	もち米(おこわ)を炊くときに選択します。			おこわ			●もち米だけでは炊けません。もち米2に対して白米1の割合で混ぜてください。
白米 無洗米(炊込み おかゆ)	白米 無洗米	炊込み	炊込みごはんを炊くときに選択します。	1~4カップ	2~7カップ	白米(無洗米)			●すしめし →クッキングブックP.11 を炊くときは水タンクを使用します。(RZ-GVタイプのみ)
		おかゆ	おかゆを炊くときに選択します。	0.5~1.5カップ	0.5~2.5カップ	おかゆ		65~80分	●5分がゆを炊く場合、お米の量を約半分にしてください。

※炊飯時間の目安は、電圧100V·室温20℃·水温18℃·水加減はそれぞれの水位目盛での目安です。
※炊飯時間は、電圧·室温·水加減·穀類の種類や配合などにより変わります。

●おいしく保温するポイント →P.21

いろいろな調理をする「煮込み」「雑炊」「蒸し」「温泉卵」「発酵」「ケーキ」
（バラエティー調理）

⚠警告

●クッキングブック（別添付）に記載の調理以外に使わない

●調理中はふたを開けない
やむを得ず開けるときは、「切」ボタンで調理を中止してから開けてください。
（やけどに注意してください。）

⚠注意

メニューを確認する
水量の多い「雑炊」を他のメニューで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

調理には水タンクを使いません。

1 お米(調理) を押し、調理に ▲を合わせる

「お米（調理）」ボタンを押すごとに「白米」→「無洗米」→「五穀米」→「発芽玄米」→「玄米」→「**調理**」→（「白米」に戻る）の順に切り替わります。

2 メニュー を押し、希望のメニューを選択する

「メニュー」ボタンを押すごとに「**煮込み**」→「**雑炊**」→「**蒸し**」→「**温泉卵**」→「**発酵**」→「**ケーキ**」→（「**煮込み**」に戻る）の順に点滅が切り替わります。
点滅が設定しているメニューです。

前回設定した時間を表示します。

●雑炊の加熱時間の設定はできません。
ごはんの温度や具材の量により、自動設定します。

加熱時間表示をしません。

3 分 を押し、加熱時間を設定する

加熱時間はクッキングブック（別添付）を参照

加熱時間は、10分から5分単位で90分まで設定できます。

白米 無洗米 五穀米 発芽玄米 玄米 調理
点滅
55分
煮込み 雑炊 蒸し 温泉卵 発酵 ケーキ

雑炊について

●ごはんの重さの目安は、茶わん1杯で約200gです。
●冷やごはんからの場合、約4分程度加熱時間が長くなります。
また、入れる具によっても加熱時間が変化します。
●詳細は、クッキングブック（別添付）を参照ください。

4 を押す

「炊飯」ランプが点灯し、メロディー（ブザー）が鳴って加熱が始ります。

↓

できあがるまでの時間表示になります。

白米 無洗米 五穀米 発芽玄米 玄米 調理
55分
煮込み

●加熱時間は、分量やお好みで調節してください。
●煮込みを具材が冷たい状態から加熱すると、15分以下の時間設定では十分温まりません。
15分以下の設定は、調理のできばえにより、追加加熱するときにご使用ください。

メロディー（ブザー）が鳴ったらでき上がり

●保温はしないでください。
●内がまで調理物を保存しないでください。
（フッ素被膜が傷みます。）

おいしく保温するポイント

●ごはんの臭いや乾燥を抑えるため、低めの温度と高めの温度を自動的に切り替えながら保温します。
●ごはんの温度が低めに感じるときは、高めの保温温度に切り替えることもできます。
●保温中はふたの内側・ふたパッキン・内がまにつゆがつきますが、ごはんの乾燥を防ぐためで故障ではありません。

おいしく保温

●炊飯のときから水タンクを使用してください。
水タンクを付けなくても保温できます。ただし、加湿効果がなくなります。（RZ-GVタイプのみ）
●ごはんの量が少なくなってきたら、なるべく内がまの中央に盛るようにしてください。
（乾燥やベタつきを防ぎます。）
●保温中もときどきほぐすことがおいしさを保つコツです。

次の保温はやめましょう

●24時間（高めの保温温度を保つ設定の場合は12時間）以上の保温。においや変色の原因になります。
においがとれにくい場合 →P.25
●しゃもじを入れたままの保温。
●白米以外（炊込み、おこわ、発芽玄米、玄米、おかゆなど）の保温。
●五穀米の保温は12時間までにしてください。
（12時間以内でも、苦み、におい、ベタつきが生じることがあります。）
●お米をよく研がないで炊いたごはんの保温。

メモ

白米で12時間を超える保温や、白米以外のごはんは、ラップに包んで冷凍庫に保存し、電子レンジで温め直すとおいしく食べられます。

高めの保温温度を保つ設定

●自動切り替えする保温温度を、高めの保温温度で継続することができます。
●高めの保温温度での保温は12時間までにしてください。（においや変色の原因）
●保温中に メニュー を5秒間押し続ける。
「H ı」と表示（2秒間）されたら切り替え完了です。その後保温経過時間に戻ります。

白米 無洗米 五穀米 発芽玄米 玄米 調理
H ı

●元に戻す場合も操作は同じです。保温中に メニュー を5秒間押し続ける。
「Lo」と表示（2秒間）されたら切り替え完了です。その後保温経過時間に戻ります。

白米 無洗米 五穀米 発芽玄米 玄米 調理
Lo

保温したごはんの再加熱のしかた

ごはんの温度が低く感じるときは、お好みで再加熱してください。

1 ごはんをほぐして、平らにする

●ごはんの量は「白米」の水位目盛の3以下を目安にしてください。（加熱むらの原因）

2 保温中に 保温再加熱 を押す

●「保温/再加熱」ランプが点滅し、再加熱を行います。

●炊飯直後など本体が熱いとき、または本体が冷たいときは、ブザーが鳴り再加熱できません。
●水タンクを付けなくても再加熱はできます。
（ただし、加湿効果がなくなります。）
（RZ-GVタイプのみ）

●途中で止めるときは「切」ボタンを押してください。
保温に戻すときは、「保温/再加熱」ボタンをさらに押してください。

メロディー（ブザー）が鳴り、再加熱終了

再加熱時間の目安　約10分

お願い

●何度もくり返して再加熱しないでください。（乾燥やおこげの原因）

お手入れ

⚠警告 お手入れは、必ずプラグを抜き、本体が冷めてから行う（やけどの原因）

お願い
●ベンジンやシンナー、漂白剤、みがき粉、アルカリ性洗剤、たわし類は使わないでください。（表面を傷つける原因）
●水洗いには食器用洗剤(中性)を使ってください。スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。
●ふた加熱板からは、水タンクとフィルター以外取りはずさないでください。
●食器乾燥器や食器洗い機は使わないでください。

蒸気口キャップ(使うたびに洗う)

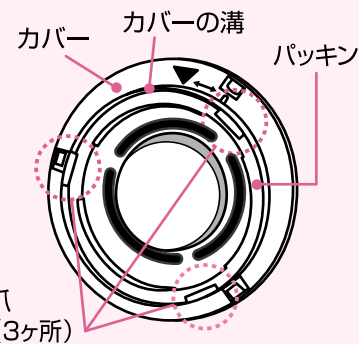
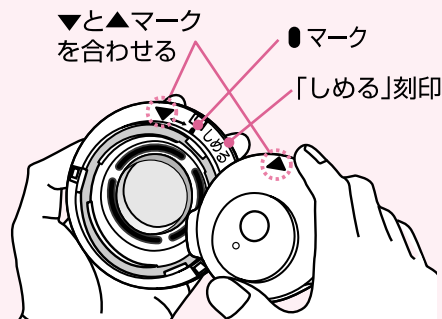
本体からはずして、食器用洗剤（中性）を使いスポンジなどのやわらかいもので洗う。

■はずしかた

①本体から取りはずす。

②図のように持ち、蒸気口キャップ本体の▲マークを「はずす」の方向に回し、カバーの▼マークと位置を合わせてはずす。

■取り付けかた

①パッキンをカバーの溝に入れる。

②キャップ本体の▲マークをカバーの▼マークの位置と合わせ、3ヶ所の爪を確実にはめ込み「しめる」の方向に回してカバーの●マークの位置まで回して取り付ける。

③▲マーク側を前側にしてふたに差し込み、蒸気口キャップの中央部を押さえて、確実に取り付ける。

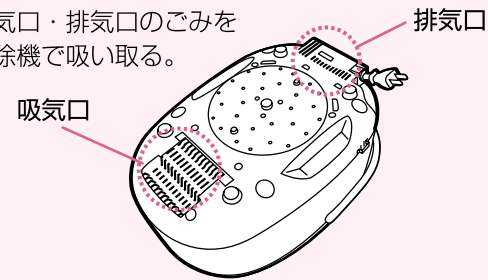
安全弁(炊く前に確認)

●安全弁(中央部)にごはんなど異物が詰まっているときは、綿棒などで取り除いてください。
●安全弁は綿棒などで中央部を2～3度押して動くことを確認してください。

本体・ふた（汚れのつど）

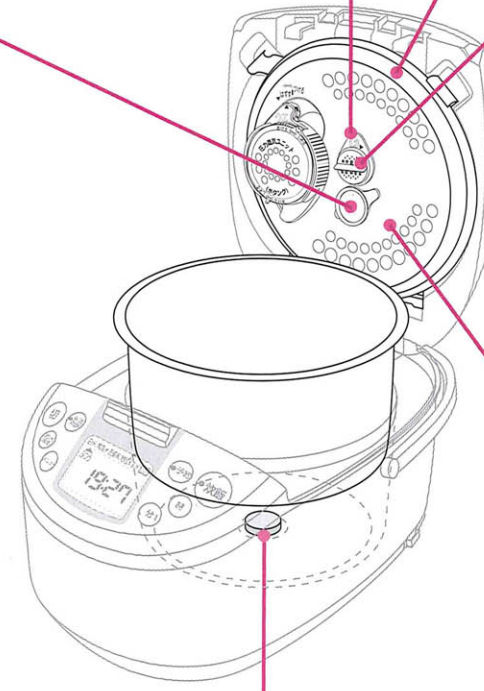
●固くしぼったふきんでふく。
●水洗いはしないでください。

吸気口・排気口（月に1度程度）

●吸気口・排気口のごみを掃除機で吸い取る。

しゃもじ・蒸し板（使うたびに洗う）しゃもじ受け・計量カップ（汚れのつど洗う）

●食器用洗剤（中性）を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

調圧弁（炊く前に確認）

●ふた加熱板をはずして調圧弁の裏側を洗ってください。
また、フィルターをはずして調圧弁の表側も洗ってください。
異物が詰まっている時は、綿棒などで取り除いてください。

温度センサー（炊く前に確認）

●こびりつきができたら、細かい耐水性紙ヤスリ(600番程度)に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふき取る。
●水洗いはしないでください。

フック部（炊くたびに確認）

●米粒などが詰まってふたが「カチッ」と閉まらないときはようじなどでかき出してください。

ふたフック部
（米粒などが付いていないか確認する）

本体フック部
（米粒などが詰まっていないか確認する）

ふたパッキン（使うたびに洗う）

●ふた加熱板と一緒に洗ってください。
●ふたパッキンははずれないので引っぱらないでください。
変形すると圧力がかからず上手く炊けない原因になります。

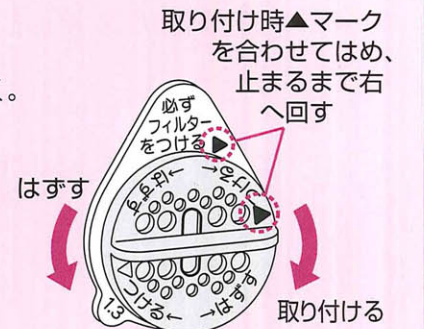
フィルター（使うたびに洗う）

●フィルターにごはんなど異物が詰まっているときは、はずして洗ってください。洗った後は忘れずに取り付けてください。

■はずしかた

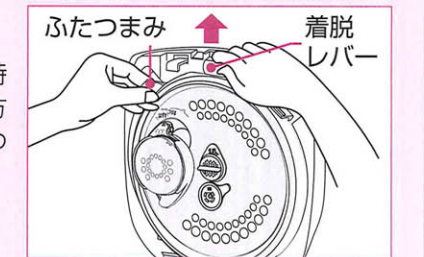
左に回して手前に引く。

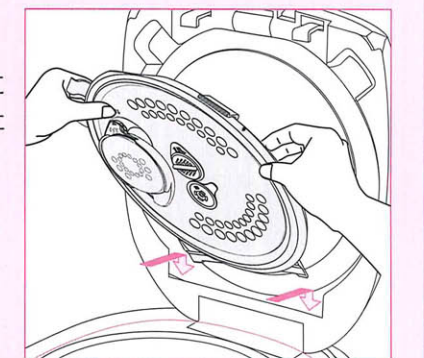
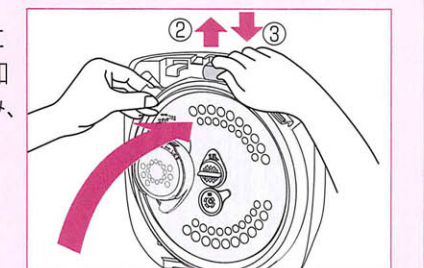
■取り付けかた

▲マークを合わせて差し込み、カチッと止まるまで右に回す。

ふた加熱板（使うたびに洗う）

●ふたからはずして、ふた加熱板ごとスポンジで洗ってください。

■はずしかた

片手でふたつまみを持ち、着脱レバーを上方向に押し上げ、ふたつまみを手前に引く。

■取り付けかた

①ふたパッキンを手前にして両側のツメをふたの溝に差し込む。

②着脱レバーを上方向に押し上げながら、ふた加熱板の上側を押し込み、
③着脱レバーを下げる。

つけ忘れて炊くことを防ぐため、ふた加熱板を付けないとふたが閉まりません。

お手入れ つづき

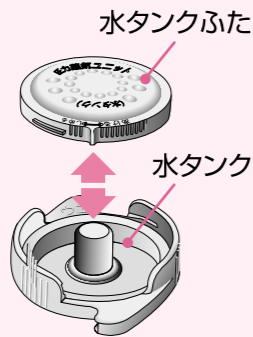
水タンク（RZ-GV タイプのみ）（使うたびに洗う）

●ふた加熱板からはずして、スポンジで洗ってください。
水タンクのはずしかた →P. 12

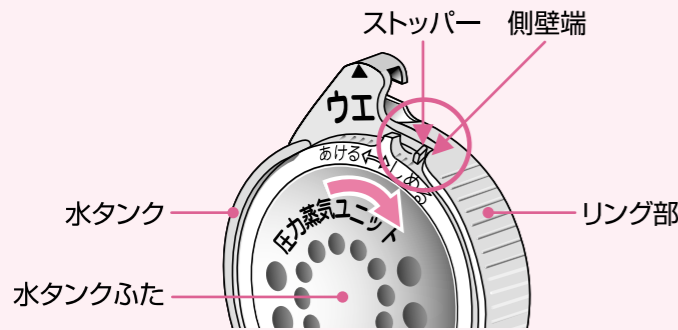
●水タンクから水タンクふたをはずして中を洗うことができます。これ以上は分解しないでください。

●水タンク・ふた加熱板は、使用後洗い、水分をよくふき取ってください。水分が残っていると、ふた加熱板に錆（サビ）が発生することがあります。

■水タンクふたのはずしかた（取り付けかた）

水タンクふたを水タンクに合わせて左（取り付けるときは右）に回す。

※図以上は分解しないでください。

●水タンクふたは、**ストッパーがリング部の側壁端に当たるまで右に閉め**、水タンクに確実に取り付けてください。
しっかり閉まってないと水が漏れることがあります。

ストッパー　側壁端
ウエ
水タンク
リング部
水タンクふた

内がまについてのご注意

内がまには炊飯・保温に優れた性能を発揮する特殊な「鉄打込み製法」を採用しています。

●特殊製法により、内がまはやや重たくなっています。
取り出すときは、両手でまっすぐ上に引き上げてください。
片手で引き上げると「内がま回り止めゴム」に引っかかり取り出しにくくなります。

●特殊製法により、内がまの外側はザラツキがあります。
本体への出し入れの際には、本体とこすれて内がまにプラスチックの粉がつく場合がありますが、使用上の問題はありません。スポンジで洗って落としてください。
また、流し台に底面を強く押し付けますと、流し台に擦り傷がつく場合がありますので、ご注意ください。

内がま（使うたびに洗う）

●内がまが変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いはていねいにお願いします。

●使用中、色むらができることがありますが、性能や、衛生上の支障はありません。

内がまの内側

●内側のフッ素被膜をいためないために、次のことをお守りください。
- 付属のしゃもじを使う
- 金属製のおたまや泡立て器などを使わない
- スプーンや茶わんなどを入れて洗わない
- 酢は使わない
- みがき粉やたわしで洗わない

●内側のフッ素被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。

●フッ素被膜は、人体への害はありません。

内がまの外側

●水分が残っていると錆（サビ）やすくなります。早めにふき取ってください。

ふた加熱板の錆（サビ）防止について

ふた加熱板はステンレス製ですが、水分が残っていると錆（サビ）が発生することがあります。

●「水タンク・ふた加熱板」は、使用後きれいに洗い、水分をよくふき取ってください。

●水タンクを使わないで炊飯する場合や、長時間使用しない場合は、水タンクをふた加熱板からはずしてください。
水タンクがなくても、炊飯・保温はできます。
ただし、加湿効果がなくなります。

RZ-GXタイプには水タンクが付いていません。

錆（サビ）が発生してしまったときは

●クリーム（液体）クレンザーを直接かけるか、やわらかいスポンジまたはキッチンペーパーにつけて、こすり取ってください。

●その後は、ふた加熱板をよく洗ってください。

●錆（サビ）によっては完全に落ちないものもありますので、こまめにお手入れしてください。

調味料を使った料理

●炊込みごはんや調理、雑炊などの後は、すぐに洗ってください。 汚れたまま放置すると、においが発生したり、場合によっては、腐敗や錆（サビ）の原因になります。

においが取れにくい場合

●炊込みごはん・雑炊・調理や保温の後のにおいが気になるときには、以下の方法でお手入れしてください。

手順	内容
1 内がまに水を入れる	●水の量は、1.0Lタイプでは「白米（無洗米）」の**水位目盛2**まで、1.8Lタイプでは「白米（無洗米）」の**水位目盛4**まで。 ※水以外（洗剤など）は入れないでください。
2 （お米（調理））を押し、▲を白米にを合わせる	
3 （メニュー）を押し、炊込みを選択する	「炊込み」が点滅します。
4 （●炊飯）を押す	「炊飯」ランプが点灯し、メロディー（ブザー）が鳴って加熱が始ります。
5 約60分程経ったら（切）を押す	「炊飯」ランプが消灯し、「白米」「ふつう」の表示になります。
6 本体が冷めてから お湯を捨て、水滴をふき取る	●終了直後は、内がまやふた加熱板が熱くなっていますので、本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取ってください。 ●においによっては、完全に落ちないものもあります。

それでもにおいが気になるときは

①ふた加熱板の入る大きさの鍋・フライパンなどに食塩水（1%程度）を入れ、湯をわかす。
②湯がわいたら弱火にし、ふた加熱板を入れて15分程度加熱する。
③湯を捨て、ふた加熱板が冷めたら水洗いする。
●空炊きするとプラスチック部が変形しますので、ご注意ください。

※**自動停止はしません。**
忘れずに「切」ボタンを押してください。

お困りのときは

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

	現象	原因・対処
炊飯について	軟らかい ベタつく 硬い 芯が残る 生煮えになる	●水加減を確認してください。 ●お米の量を確認してください。 ●白米・無洗米用、それぞれ専用の計量カップで計ってください。 ●市販の計量米びつは付属の計量カップと異なる場合があります。 ●アルカリ度の高い水で炊飯していませんか。(ベタつきの原因) ●お湯で洗米していませんか。(ベタつきの原因) ●硬度の高い水を使っていませんか。(海外のミネラルウォーターなど) ●割れ米が多くありませんか。 ●十分に洗米しましたか。 ●無洗米で、水とお米をなじませましたか。(かき混ぜてなじませてください。) ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●メニューの設定を間違えていませんか。 ●予約炊飯をすると軟らかくなるときがあります。(気になる場合は水加減を少なくしてください。) ●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●炊込みごはんで、具を入れてから水加減をしていませんか。(水と調味料で水加減してから具を入れます。) ●炊込みごはんで油の多い具や、たまり醤油を多く入れてませんか。 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物がついていませんか。 ●炊飯の途中でプラグを抜いたり、切ボタンを押しませんでしたか。 ●炊飯中に停電していませんか。延長コードの使用やたこ足配線をしていませんか。
	こげる	●洗米、精米は十分ですか。 ●白米以外の炊飯は、きつね色にこげます。(炊込み・おこわ・玄米・発芽玄米など) ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●メニューの設定を間違えていませんか。 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物がついていませんか。 ●うすいきつね色のこげは故障ではありません。
	ふきこぼれる	●水加減が多くないですか。(水加減は「軟」の水位目盛までにしてください。) ●お米の計量が少なくないですか。 ●白米を無洗米用の計量カップ(グリーン)で計った。 ●市販の計量米びつは付属の計量カップの量と異なる場合があります。 ●洗米、精米は十分ですか。 ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか。 ●メニューの設定を間違えていませんか。 ●炊飯中に蒸気口キャップから勢いよく蒸気が出るのは圧力を抜くためで故障ではありません。 ●蒸気口・フィルターがおねばで詰まっていませんか。

	現象	原因・対処
炊飯について	炊き上がりに時間がかかる	●極上のメニューを選んでいませんか。(じっくり、おいしくする炊きかたです。) ●メニューの設定を間違えていませんか。 ●水加減が多くないですか。 ●炊飯中に停電していませんか。 ●無洗米で水加減する前に、かき混ぜ、水とお米をなじませましたか。 ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●マイコン制御のない炊飯器(ガスがま等)に比べ、浸し、蒸らしも自動で行うため時間が長くかかります。
	多量につゆがつく	●圧力式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがありますが、異常ではありません。 ●炊飯中に停電していませんか。
	ごはんの中央がくぼむ	●IH加熱の特徴で内がま自体が発熱し、対流するので炊き上がったごはんの中央部くぼんだり、内がまに触れている部分が白く見えることがあります。
	うすい膜ができる	●ごはんから出た旨みの素で、でんぷんが薄皮状になったものです。大火力と圧力で旨みの素をたくさん出すため、内がまの側面に薄皮がつく場合があります。
	水タンクの水の減りかたが少ない (RZ-GVタイプのみ)	●水タンクの水1mLが蒸発すると約1600mLの蒸気になります。蒸らし中に弁を閉じ蒸気を閉じ込めていますので、内がまの中には十分な量の蒸気が充満しています。
	ごはんの中に水タンクが落ちた (RZ-GVタイプのみ)	●水タンクは確実に取り付けてください。(水タンクは安全な材質でできています。万一、一緒に炊いてしまっても衛生上の支障はありません。)
	におう	●洗米、精米は十分ですか。 ●夏場に長時間の予約炊飯をしませんでしたか。 ●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●ふた加熱板・蒸気口キャップが汚れていませんか。 ●炊飯の途中でプラグを抜いたり、切ボタンを押しませんでしたか。 ●炊込みや調理のあとは臭いがする場合があります。(お手入れをしてください。) ●使いはじめは臭い(プラスチックやゴムの臭い)を感じることがありますが、ご使用とともになくなります。
	炊込みごはんがうまく炊けない	●具を入れてから水加減していませんか。(水と調味料で水加減してから具を入れてください。) ●調味料をよく混ぜましたか。(内がまの底に沈殿すると熱の伝わりが悪くなります。) ●具をお米と混ぜていませんか。(具が底にあると熱が伝わらない場合があるので、具は上にのせ、炊きあがったら混ぜてください。) ●すぐに炊きましたか。(炊込みごはんは予約炊飯・浸し炊飯をしないでください。長い時間浸すと、具が変質したり、調味料 が沈殿してうまく炊けない場合があります。) ●油の多い具や、たまり醤油を多く入れてませんか。 ●炊込みごはんの指定量より多く炊いていませんか。 (1.0Lタイプ:4カップまで、1.8Lタイプ:7カップまで) または具の量が多くありませんか。(具の量はお米の重量の30～50%が適量です。)
	おこわがうまく炊けない	●もち米100%で炊いていませんか。(炊きおこわは、もち米2に対し、うるち米(白米)1を混ぜます。)
	雑炊がうまくできない	●卵を入れていませんか。(内がまの底に沈殿して卵焼きになり、熱が伝わらなくなるので、雑炊ができ上がってから卵を溶いて全体にかけるように入れてください。) ●汁の量に対し、具の量が多くないですか。(米と具が隠れるくらい汁を入れます。)
保温について	水タンクの水の減りかたが少ない (RZ-GVタイプのみ)	●ふたの開け閉めの頻度によって、水の減りかたは変わります。

お困りのときは つづき

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

現象		原因・対処
保温について	におう 黄変する	●長時間の保温、再加熱の繰り返しをしていませんか。→P.21 ●水タンクを付けていても、長時間の保温では黄変したりにおいが発生します。(RZ-GVタイプのみ) ●洗米、精米は十分ですか。 ●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●しゃもじを入れたまま保温していませんか。 ●冷えたご飯をつぎ足していませんか。 ●ふた加熱板・蒸気口キャップが汚れていませんか。
	乾燥する	●長時間の保温、再加熱の繰り返しをしていませんか。→P.21 ●水タンクに水を入れて、取り付けましたか。(RZ-GVタイプのみ) ●少量のごはんの保温は、中央に盛ってください。 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物が付着していませんか。 ●内がまのふちや、ふたのパッキンに異物が付着していませんか。 ●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか。
	つゆがつく、ベタつく	●炊き上がったごはんをほぐしましたか。 ●少量のごはんの保温は中央に盛ってください。 ●低めの温度と高めの温度を自動的に切り替えながら保温するため、温度を下げる途中でつゆがつくことがあります。 ●ふたの内側や内がまにつゆがつくのは乾燥を防ぐためで故障ではありません。
	保温温度が低い	●ごはんが低めに感じるときは、高めの保温に切り替えてください。→P.21
再加熱について	再加熱ができない	●本体が熱いとき(炊飯終了後、再加熱後)、および本体が冷たいときはブザーが鳴り、再加熱できません。 ●保温が「切」になっていませんか。再加熱できるのは保温中のみです。
予約について	予約したのに すぐ炊き始める	●時計の現在時刻は合っていますか。(24時間時計です。再確認してください。) ●現在時刻に近い時間を予約すると、すぐに炊き始めます。(予約時間は炊き上がる時刻のためです。)
	予約時刻に炊けない	●時計の現在時刻は合っていますか。(24時間時計です。再確認してください。) ●予約時間中に停電していませんか。 ●現在時刻に近い時刻に予約すると、すぐに炊き始めますが、炊飯する時間が必要なため予約時刻に炊きあがりません。
	浸し時間に炊けない	●浸し炊飯は浸し時間の設定です。60分の設定は60分浸してから炊飯を始めるものです。60分後に炊き上がる予約ではありません。
表示・操作について	時刻合わせができない	●炊飯中・保温中・予約中は時刻合わせできません。 ●「早送り機能」が停止に設定されていませんか。→P.11
	炊飯残時間表示について	●使い始めは炊飯開始時に長めの時間を表示し、炊飯の途中で残時間が一度に進みます。 ●おいしく炊き上げるために、途中で残時間が一度に進んだり、止まる場合があります。(特にいつもと違う量を炊いたとき) ●本体が温かいときは炊飯残時間表示が出ません。(現在時刻が表示されます。)
	ー:ーー表示 または H0表示が出る	●H0表示のときは切ボタンを押すとー:ーーになります。現在時刻を合わせ直してください。→P.10 ●ー:ーーのときは、現在時刻を合わせ直してください。→P.10
	表示が消える	●プラグを抜いて差し込むごとにー:ーーまたはH0表示になる場合は、本体に内蔵しているリチウム電池の寿命です。炊飯・保温はできますが、現在時刻を合わせないと予約はできません。お求めになった販売店に電池交換(有償)をご依頼ください。(電池は専用品なのでお客様には交換できません。)
	C1またはC2を表示する	●延長コードの使用、たこ足配線などで電源電圧が異常に低くなったときなどに表示します。切ボタンを押し別のコンセントをお使いください。
	H1～H8を表示する	●切ボタンを押しても時計表示に戻らないとき、度々同じ表示になるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

現象		原因・対処
内がまについて	フッ素被膜に色むらがある	●底部に金色の粒子が無数にあり、粒子の間隔が不均一でむら状に見えることがあります。 ●ご使用とともにフッ素被膜に色むらが出ることがありますが、性能や衛生上の問題はありません。
	フッ素被膜に傷がある	●フッ素被膜を傷めないために次ぎのことをお守りください。「付属のしゃもじを使う」「金属のおたまや泡立て器などを使わない」「スプーンや茶わんなどを入れて洗わない」「酢は使わない」「みがき粉やたわしで洗わない」 ●鋭利なもので点状の傷を付けてしまった場合は、お米のでんぷんが入り込んで茶褐色化する場合があります。無理に落とそうとしてフッ素被膜に傷を付けないでください。(フッ素被膜および金色の粒子は人体に害はありません。)
音について	メロディー音がうるさい	●メロディー音を低く切り替えることができます。(予約炊飯で朝、音が気になるときなど) →P.11
	音がする	●炊飯中に間欠的に蒸気(圧力)を抜く音がします。音が気になる場合は「無洗米の極上2」を選んでください。 ●「カチッ」と音がするのは圧力調整装置が動作する音です。 ●「ブーン」と音がするのは内部の熱を逃がすためにファンが回っているからです。 ●「ジー」または「カチッ」と音がするのはＩＨ加熱の音で異常ではありません。保温中も間欠的に加熱するため、音がします。
	プラグを差し込むとき カチッと音がしたり、火花が出る	●インバーター回路に充電するため故障ではありません。
その他	ふたが閉まりにくい ふたが閉まらない	●圧力式のため密閉度が高く、ふたを閉めるのに重く感じることがあります。ゆっくり閉めてください。特に炊き上がって直ぐは蒸気で圧力が高まり、閉まりにくく感じます。
	ふたが開かない ふたの開きが遅い	●炊飯中は圧力がかかり、フックボタンにロックがかかります。無理に開けないでください。(切ボタンを押して十分に蒸気を抜いてからふたを開いてください。) ●炊飯後フックボタンが重く感じるときは、ふたを押しながらフックボタンを操作してください。→P.15 ●圧力式のため密閉度が高く、フックボタンを押してからふたが開くまで少し時間がかかることがあります。
	ふたと本体の間から 蒸気が出る	●ふた加熱板が変形したり、パッキンがゆるんでいませんか。(パッキンは無理に引っ張らないでください。)
	本体とふたの隙間が 大きい	●調圧弁の穴が詰まっていませんか。中のボールが異物で動かなくなっていませんか。お手入れしてください。 ●圧力がかかると本体とふたの隙間が広がりますが故障ではありません。
	テレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話などに雑音が入る	●距離が近いと雑音や画面のちらつきの原因になる場合がありますので距離を離してください。(目安として3m)

■以上のことをお調べいただき、その上でご不審な点がありましたら、お買い上げになった販売店などにご相談ください。
■ふた加熱板や内がまが変形・フッ素被膜がはがれた場合は、お買い上げになった販売店などで新しくお買い求めください。

使用中、停電になったとき	炊飯中	保温中	予約(浸し)中
	再通電後、炊飯を続けます。(30分以上停電した場合は炊飯をやめます。)	再通電後、保温を続けます。(ごはんの温度によっては、保温をやめます。)	再通電後、予約(浸し)を続けます。

仕様

型式		RZ-GV100J 1.0Lタイプ	RZ-GX100J 1.0Lタイプ	RZ-GV180J 1.8Lタイプ	RZ-GX180J 1.8Lタイプ
炊飯容量		0.18L(1合)～1.0L(5.5合)		0.18L(1合)～1.8L(1升)	
電源		交流100V			
定格周波数		50-60Hz 共用			
定格電力		1400W			
コードの長さ		1.0m			
大きさ	幅	25.8cm	25.8cm	30.1cm	30.1cm
	奥行	36.4cm	36.4cm	41.4cm	41.4cm
	高さ	22.4cm	21.9cm	24.1cm	23.6cm
質量(重さ)		約6.0kg	約5.9kg	約7.6kg	約7.5kg

■家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示(消費電力量の目安)

型式	RZ-GV100J	RZ-GX100J	RZ-GV180J	RZ-GX180J
最大炊飯容量	1.0L		1.8L	
区分名	B		D	
蒸発水量	31.8g		42.5g	
年間消費電力量	95.7kWh/年		150.1kWh/年	
1回当たりの炊飯時消費電力量	158.9Wh		227.6Wh	
1時間当たりの保温時消費電力量	24.4Wh		27.8Wh	
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	1.46Wh		1.48Wh	
1時間当たりの待機時消費電力量	0.79Wh		0.79Wh	

※1回当たりの炊飯時消費電力量は、「白米・ふつう」の炊きかた、1時間当たりの保温時消費電力量は工場出荷時の保温設定での電力量です。(室温23℃の場合)
※実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用の炊きかた、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
※年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています。)
※蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
※この圧力IHジャー炊飯器は、日本国内専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

■保証書(裏表紙)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みのあと大切に保管してください。

●保証期間はお買い上げの日から1年間です。

■補修用性能部品の保有期間

圧力IHジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は製造打切り後6年です。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談 並びにご不明な点は、お買い上げの販売店 または「ご相談窓口」(→P.31)にお問い合わせください。

■ご転居されるときは

ご転居により、お買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

■修理を依頼されるときは 持込修理

「お困りのときは」(→P.26～29)を調べていただき、なお異常のあるときは、「切」ボタンを押しコンセントからプラグを抜き、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●保証期間中は

修理に際しましては、保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

「ご相談窓口」

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は
エコーセンターへ
TEL 0120－3121－68
FAX 0120－3121－87
(受付時間)
9:00～19:00 (365日)

商品情報やお取り扱いについてのご相談は
お客様相談センターへ
TEL 0120－3121－11
FAX 0120－3121－34
(受付時間) 9:00～17:30(月～土)、9:00～17:00(日・祝日)
年末年始は休ませていただきます。
携帯電話、PHSからもご利用できます。

● 「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
● お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録(録音など)させていただくことがあります。
● ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
● 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

愛情点検

長年ご使用の圧力IHジャー炊飯器の点検を! ●圧力IHジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は、製造打切り後6年です。

こんな症状はありませんか

●プラグやコードが異常に熱くなる。
●コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする。
●こげくさいにおいがする。
●炊飯中底部のファンが回っていない。
●その他の異常・故障がある。

お願い

故障や事故防止のため、スイッチを切りコンセントからプラグを抜き販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

日立アプライアンス株式会社
〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12 電話03(3502)2111

日立 圧力IH ジャー炊飯器保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

※型式		※お買い上げ日	保証期間
		平成　年　月　日	本体：1年 内がま内面フッ素被膜：3年
※お客様	ご住所 ご芳名	〒 様	
※販売店	住所 店名	電話	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1．保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
（イ）使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
（ロ）お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
（ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
（ニ）車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
（ホ）業務用に使用されて生じた故障または損傷。
（ヘ）本書のご提示がない場合。
（ト）本書に型式、お買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
（チ）下記の使いかたをした場合の内がま内面フッ素被膜のふくれ、はがれ、変色、色むら、変形。
- ●金属製のおたま、スプーン、泡立て器、食器などかたいものを入れたり、使った場合。
- ●内がまをお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した場合。
- ●台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーなどを使った場合。
- ●内がまの中で酢を使った場合。
- ●調味料を使ったもの（みそ汁や炊込みごはんなど）を保温した場合。
- ●お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
- ●その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使いかたをした場合。

2．この商品は持込修理の対象商品です。郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様の負担となります。また出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3．ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4．贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には取扱説明書の31ページの「ご相談窓口」にご相談ください。
5．本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6．本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または取扱説明書の31ページの「ご相談窓口」にお問い合わせください。
●お客様に記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のため記載内容を利用させて頂く場合がございますのでご了承ください。
●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

日立アプライアンス株式会社
〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12 電話03（3502）2111